

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 4262

18 februari 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossiers BOB Uva de mesa embolsada del Vinalopó en BOB Pecorino Toscano

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicaties in Publicatieblad C 18 van 21 januari 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaande productdossiers, kan tot uiterlijk 21 maart 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ”

EG-nr. ES-PDO-0117-01032-22.8.2012

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☐ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☐ Etikettering
☐ Nationale eisen
☐ Overige [nader aan te geven]

2. Aard van de wijziging(en)

☐ Wijziging van het enige document of de samenvatting
☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

1) De eerste wijziging betreft de toevoeging van nieuwe druivenrassen, te weten Doña María,

Dominga en Victoria (witte druiven) en Red Globe (blauwe druiven).
Reden: sinds het moment dat Uva Embolsada del Vinalopó in 1989 zijn oorsprongsbenaming kreeg, heeft het geografische gebied talrijke veranderingen ondergaan vanwege de ontwikkeling van de teeltmethoden en wijzigingen en aanpassingen van het consumentengedrag met betrekking tot de markten.
Aanvankelijk werden in het geografische gebied de rassen Aledo, Italia of Ideal en Rosetti gekweekt. Daarnaast zijn er nu extra hectares vrijgemaakt voor de teelt van andere rassen.
Voor de nieuwe rassen worden gedeeltelijk dezelfde teeltmethoden gehanteerd. Verder wordt ook de bescherming met zakjes toegepast. Deze nieuwe rassen zijn op zo'n grote oppervlakte in het gebied geplant dat kan worden gesteld dat zij daar goed gedijen.
De vruchten behouden namelijk vrijwel hun gehele waslaag en hebben een meer uitgesproken kleur en een schil zonder gebreken.
Wat de organoleptische eigenschappen betreft, zijn de rassen Victoria, Red Globe, Doña María en Dominga op het moment van de oogst net als de reeds beschermde rassen (Aledo, Italia/Ideal en Rosetti) zeer zoet. Bij de oogst hebben ze allemaal een suikergehalte van ten minste 12,5o Brix.
Op grond van al deze punten (zoetheid, behoud van de waslaag, uitgesproken kleur, schil zonder gebreken en aanpassing aan de omgeving en aan de bescherming met zakjes) is het verzoek om deze nieuwe rassen in de BOB „Uva de mesa embolsada del Vinalopó" op te nemen, gerechtvaardigd.
Beschrijving van de rassen
Victoria: een grote, piramidevormige tros, die naar onderen smaller wordt. De grote, ellipsvormige bes heeft een wasgele kleur. Het vruchtvlees is knapperig en heeft een zoete, neutrale smaak. Dit ras kan zeer goed worden vervoerd. Het wordt langs een latwerk of hoge spalier verbouwd. Het kan eind juli en in geval van geforceerde teelt in juni worden geoogst. Dit ras heeft als grote voordeel dat de trossen in zakjes worden ingepakt, waardoor ze tegen vogels en insecten worden beschermd en dat het eindproduct daardoor van goede kwaliteit is. Deze techniek is geschikt voor dit ras en levert een goed resultaat op.
Dominga: kan vanaf oktober tot eind november worden geoogst. Dit ras wordt altijd met zakjes beschermd, wat zeer uniforme suikerrietgele tinten en een hoge kwaliteit oplevert, waardoor het bij de consument heel goed in de smaak valt.
Doña María: grote, zeer losse, conische trossen. De zeer grote bessen zijn lichtgeel van kleur, hebben een bolle, ovale vorm en een heel zoete smaak. De vrucht wordt rijp tussen begin september en eind oktober. Dit ras wordt langs een hoog latwerk of een spalier met dubbel snoer verbouwd. Bescherming met zakjes werkt heel goed.
Red Globe: zeer grote, gevleugelde, enigszins losse cilinder-/kegelvormige trossen (vleugels van gemiddelde tot grote lengte). De bessen zijn rood, wijnrood, roze of roodpaars. Ze zijn bolvormig en zeer groot. Ze hebben een neutrale smaak, knapperig vruchtvlees en een dikke, sterke schil die eenvoudig kan worden verwijderd. Dit ras wordt langs een hoog latwerk of een spalier met dubbel snoer verbouwd. Het heeft zich volledig aangepast aan de omstandigheden in het geografische gebied en aan de bescherming met zakjes.

2) De tweede wijziging betreft het schrappen van de beschrijving van een teelttechniek in verband met snoeien.
De volgende informatie moet worden geschrapt:
„De snoei van de wingerd in spaliervorm is een dubbele Guyot-snoei, waarbij elke wijnstok tussen 12 en 14 ogen heeft. De stokken langs een latwerk hebben vier gesteltakken waarop men tussen vier en zes vruchtdragende zijtakken laat zitten. Verder heeft elke zijtak twee tot vier ogen.".
Reden: deze informatie over de snoei, het aantal vruchttakken per gesteltak en het aantal ogen per vruchttak is niet relevant voor de in zakjes ingepakte tafeldruif Vinalopó en de kenmerkende eigenschappen daarvan. Bovendien is uit de ervaring die sinds de indiening van het dossier in 1996 met de teelt van dit product is opgedaan, gebleken dat het niet nuttig is het soort snoei te beperken tot de snoeiwijze die in het oorspronkelijke productdossier werd beschreven. Aangezien het om een zeer concrete teelttechniek gaat, die zoals gezegd niet relevant is voor het verkrijgen van de kenmerkende eigenschappen van het product, wordt verzocht om deze informatie niet in het nieuwe productdossier op te nemen.

3) De derde wijziging betreft het schrappen van de beschrijving van de klassen „Extra" en „Primera" (klasse I).
De volgende informatie moet worden geschrapt:
„De klassen „Extra" en „I" als omschreven in Verordening (EEG) nr. 1730/87 en in de ministeriële beschikking van 24 november 1982 (Spaans staatsblad van 27 november 1982).
Klasse „Extra":
Klasse van voortreffelijke kwaliteit. De trossen bezitten de kenmerkende vorm en ontwikkeling van het ras en zijn vrij van alle gebreken.
Het hele oppervlak van de bes heeft een uniforme, licht wasgele kleur.
De bessen zijn hard, zitten goed vast aan de rist, zijn daar gelijkmatig over verdeeld en zijn vrijwel geheel met een waslaag bedekt. Minimumgewicht van de trossen: 200 g ± 5% tolerantie buiten deze klasse, maar in overeenstemming met klasse I.



Wat betreft de sortering van klasse „Extra” mag 10% van het gewicht van de verpakte trossen daarvan afwijken, waarbij de trossen hoe dan ook moeten beantwoorden aan de eisen van klasse I.
Klasse I:
Druiven van goede kwaliteit. De trossen moeten de kenmerkende vorm en ontwikkeling van het ras bezitten. Het hele oppervlak van de bes heeft een uniforme, wasgele kleur.
De bessen moet stevig zijn, goed aan de rist vastzitten en zo veel mogelijk met een waslaag zijn bedekt. Zij mogen evenwel minder gelijkmatig over de rist verdeeld zijn dan bij de klasse „Extra” en lichte afwijkingen in vorm en kleur zijn toegestaan.
Minimumgewicht van de trossen: 150 g”.
Reden: zoals vermeld stond in het dossier met de registratieaanvraag van de BOB „Uva de mesa embolsada del Vinalopó”, werden de klassen „Extra” en „I” en de toleranties ervan beschreven in de inmiddels ingetrokken Verordening (EEG) nr. 1730/87 van de Commissie van 22 juni 1987 tot vaststelling van kwaliteitsnormen voor tafeldruiven([3]). Bovendien is hier sprake van algemene normen, die dus op alle druiven van toepassing zijn; het gaat niet om specifieke normen die gelden voor druiven met de BOB „Uva de mesa embolsada del Vinalopó”. Tot slot dient te worden opgemerkt dat dit soort regelgeving in de loop van de tijd kan veranderen, en het dus geen nut heeft een gedetailleerde klassebeschrijving in het productdossier op te nemen.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([4])

„UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ”

EG-nr. ES-PDO-0117-01032-22.8.2012

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Uva de mesa embolsada del Vinalopó”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Alleen de volgende rassen mogen gebruikmaken van de beschermde oorsprongsbenaming:

– witte rassen:
Aledo: grote en losse trossen. De bes is ellipsvormig en heeft een wasgele kleur. De schil is dik en knapperig. De vrucht wordt laat rijp, in november of december.
Italia of Ideal: trossen van gemiddelde grootte, met grote, goudgele, ellipsvormige bessen; het vruchtvlees is knapperig en heeft een lichte muskaatsmaak. De oogst vindt plaats van september tot oktober.
Rosetti: grote, cilinder-/kegel- of piramidevormige trossen. De druiven hebben een wasgele tot goudgele kleur. De grote bes heeft een neutrale, maar zeer zoete smaak en het vruchtvlees is knapperig. Hij heeft een dunne schil met een wasachtige consistentie. De oogst vindt plaats van begin september tot eind oktober.
Victoria: grote, piramidevormige trossen, die naar onderen smaller worden. De grote, ellipsvormige bes heeft een wasgele kleur. Het vruchtvlees is knapperig en heeft een zoete, neutrale smaak. Dit sterke ras kan langs een latwerk of een hoge spalier worden verbouwd. Het kan eind juli en in geval van geforceerde teelt in juni worden geoogst.
Dominga: kan vanaf oktober tot eind november worden geoogst. De bessen hebben een zeer uniforme suikerrietgele kleur, zijn van hoge kwaliteit en vallen bij de consument heel goed in de smaak.
Doña María: grote, zeer losse, conische trossen. De zeer grote bessen zijn lichtgeel van kleur,



hebben een bolle, ovale vorm en een heel zoete smaak. De vrucht wordt rijp tussen begin september en eind oktober. Dit ras wordt langs een hoog latwerk of een spalier met dubbel snoer verbouwd;
– blauwe rassen:
Red Globe: zeer grote, gevleugelde, enigszins losse cilinder-/kegelvormige trossen (vleugels van gemiddelde tot grote lengte). De bessen zijn rood, wijnrood, roze of roodpaars. Ze zijn bolvormig en zeer groot. Ze hebben een neutrale smaak, knapperig vruchtvlees en een dikke, sterke schil die eenvoudig kan worden verwijderd. Dit ras wordt langs een hoog latwerk of een spalier met dubbel snoer verbouwd.
Deze rassen worden gekenmerkt doordat ze erg zoet zijn, met een suikergehalte van ten minste 12,5o Brix.

Om in aanmerking te komen voor klasse „Extra” of klasse „I”, moeten de vruchten:
gaaf zijn;
schoon zijn;
vrij zijn van vreemde stoffen;
geen tekenen vertonen van vraat door insecten of ziekten;
geen enkel zichtbaar teken van schimmel vertonen;
vrij zijn van abnormaal uitwendig vocht;
vrij zijn van vreemde geur en smaak.
De bessen moeten:
goed gevormd zijn;
normaal ontwikkeld zijn;
aan de rist vastzitten.
De tafeldruif „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” wordt gekenmerkt door het feit dat hij zijn waslaag vrijwel volledig behoudt en door een meer uitgesproken kleur en een schil zonder gebreken.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

–

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Productie en oogst.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

–

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Op de opschriften of etiketten van de druif „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” moeten het officiële symbool van de Europese Unie voor beschermde oorsprongsbenamingen en de vermeldingen „Denominación de origen protegida” (beschermde oorsprongsbenaming) en „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” zijn aangebracht.
Ook is het product voorzien van een conformiteitsmerk (rugetiket) met een alfanumerieke code, dat in het verpakkingsbedrijf wordt aangebracht. Daarbij vindt een zodanige controle plaats dat hetzelfde merk niet opnieuw kan worden gebruikt. Het conformiteitsmerk zorgt ervoor dat het product te traceren is. Op het rugetiket staan eveneens de vermelding „Denominación de Origen protegida uva de mesa embolsada del Vinalopó” en het bijbehorende logo.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van druiven met de beschermde oorsprongsbenaming „Uva de mesa embolsada del Vinalopó” omvat de percelen die zijn opgenomen in het percelenregister van de instantie die de BOB beheert, en die in de volgende gemeenten van de provincie Alicante liggen: Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda en La Romana.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren

De drie varianten van het mediterrane klimaat in de provincie Alicante (zeeklimaat, gematigd klimaat en subtropisch klimaat) komen samen in het gebied van Vinalopó Medio.
Vanwege dit klimaat kent het geografische gebied slechts zelden temperaturen onder 0 °C. De laagst gelegen regio's in het noorden en noordwesten lopen het meeste risico op vorst.
Er zijn grote verschillen in neerslag: zowel droogte als overvloedige regenval komen voor. De neerslag en droogteperioden verschillen ook aanzienlijk van jaar tot jaar.
De bodem bestaat uit kalkgronden. De lithologische oorsprong daarvan wordt gevormd door terrasvormige grindgroeven die zijn ontstaan uit continentale en mariene sedimenten, molasse en kalksteen, en zand- en kalkmergel. Alle valleibodems hebben een hoog gehalte calciumcarbonaat en een laag gehalte organische stoffen.
De topografische ligging van de streek wordt gekenmerkt door de dalen van Vinalopó en de naburige valleien, die een grote corridor van noordoost naar zuidoost vormen. Deze corridor, waar de rivier Vinalopó doorheen stroomt, doorsnijdt de Prebetische bergketens.

Menselijke factoren

Het met zakjes beschermen van tafeldruiven is een specifieke techniek die uitsluitend in de bovengenoemde gemeenten van Medio-Vinalopó wordt toegepast. Deze methode werd voor het eerst rond 1920 in de gemeente Novelda gehanteerd om de trossen te beschermen tegen de druivenbladroller. Daarbij werden de trossen in papieren zakjes gewikkeld.
Elke tros wordt beschermd door een papieren zakje tot het moment van verpakking.

5.2. Specificiteit van het product

De BOB „Uva de mesa embolsada del Vinalopó" wordt gekenmerkt door het feit dat hij zijn waslaag vrijwel volledig behoudt. Verder onderscheiden de bessen zich door een meer uitgesproken kleur en een schil zonder gebreken.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De druif „Uva de mesa embolsada del Vinalopó" heeft kenmerkende eigenschappen die zowel uit natuurlijke als menselijke factoren voortvloeien:
Het klimaat in het beschermde gebied heeft een mediterraan karakter; door de zachte temperaturen gedurende het hele jaar krijgen de bessen een meer uitgesproken kleur.
De topografische ligging van de Vinalopó-regio wordt gekenmerkt door dalen die samen een corridor vormen door de wijze waarop ze onderling zijn verbonden. Vanwege deze ligging is de kans op vorst heel klein, waardoor de kleur van de vrucht wordt versterkt.
De druiven worden beschermd door ze in zakjes in te pakken, zodat de bessen hun waslaag vrijwel volledig behouden en de schil ongeschonden blijft.
Het wikkelen in zakjes is een specifieke techniek waarbij men in de loop van de tijd heeft ontdekt hoe belangrijk de keuze van het papier is: het gebruikte gesatineerde en suikerrietgele papier bestaat uit lange cellulosevezels die melanine bevatten om vocht tegen te gaan, en is medeverantwoordelijk voor de markantere kleur van de druiven.
Dit papier is ook duurzamer en houdt regenwater beter tegen, zodat de schil van de bessen volledig intact blijft. Niettemin gebeurt het wel eens dat sommige bessen boven in de trossen verbranden wanneer de temperatuur hoog is op het moment dat de zakjes worden aangebracht. Kennis van het klimaat van het geografische gebied is van fundamenteel belang om de bescherming met zakjes adequaat te kunnen toepassen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006([5]))
http://www.agricultura.gva.es/pc_uvavinalopo

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) PB L 163 van 23.6.1987, blz. 25.
([4]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([5]) Zie voetnoot 4.



Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([2])

WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

„PECORINO TOSCANO”

EG-nummer: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

BGA () BOB (X)

1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft

☐ Naam van het product
☒ Beschrijving van het product
☐ Geografisch gebied
☐ Bewijs van de oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☐ Nationale eisen
☐ Overige [nader aan te geven]

2. Aard van de wijziging

☒ Wijziging van het enige document of de samenvatting
☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
☐ Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
☐ Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die door de overheid is opgelegd (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

3. Wijziging(en)

Productcategorie

Beschrijving van het product

Er wordt gespecificeerd dat de zachte kaas „Pecorino Toscano tenero” [zachte Pecorino Toscano] is en de harde kaas „Pecorino Toscano stagionato” [gerijpte Pecorino Toscano] is.
De volgende zin wordt toegevoegd: „Om de hoeveelheid verwerkingsafval te beperken en op voorwaarde dat de bovenstaande vereisten inzake gewicht en hoogte worden nageleefd, mag „Pecorino Toscano” worden geproduceerd in een andere vorm dan de ronde vorm, maar alleen indien de kaas is bestemd om te worden voorverpakt (in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas).”
Alleen als „Pecorino Toscano” bestemd is om te worden voorverpakt in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas mogen de uiterlijke kenmerken worden gewijzigd.
Dit heeft geen invloed op de interne kenmerken omdat de verhouding gewicht/hoogte ongewijzigd blijft, aangezien het alleen de diameter van de cirkelvorm is die wijzigt ten opzichte van de zijde van het parallellepipedum. Dit wijzigt het natuurlijke rijpingsproces niet, maar het verwerkingsafval als gevolg van het versnijden wordt er in sterke mate door beperkt.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De mogelijkheid wordt toegevoegd om gebruik te maken van plantaardig stremsel, een gevestigde praktijk in Toscane om Pecorino te produceren (zoals reeds vermeld in de nationale registratieaan-

vraag die in 1985 werd ingediend). Deze praktijk wordt de laatste jaren weer vaker toegepast, zowel als typische praktijk in dit gebied als voor de productie van koosjere kazen.
De optie om droog te zouten, die in de vorige tekst al werd opgenomen door de formulering „door rechtstreekse toevoeging van zout”, wordt meer in detail beschreven.
In het onderdeel over de rijping, wordt het woord „cellen” vervangen door de woorden „geschikte omgeving”, wordt de maximale temperatuur verhoogd van 12 °C naar 15 °C en wordt de maximale relatieve vochtigheid verhoogd van 90% naar 95%.
Deze wijziging is bedoeld om het bereik van de temperatuur en relatieve vochtigheid voor de rijpingsomgeving van „Pecorino Toscano” lichtjes te verruimen, zodat ook natuurlijke of door de mens aangepaste kelders en grotten kunnen worden gebruikt die niet zijn uitgerust met een extern systeem om de luchttemperatuur en relatieve vochtigheid te regelen. Uit metingen in de talrijke grotten en kelders die geschikt worden beschouwd om „Pecorino Toscano” te laten rijpen omdat er kazen kunnen worden geproduceerd die volledig voldoen aan de productnormen, is gebleken dat de temperatuur (15 °C max.) en de relatieve vochtigheid (95% max.) in sommige van deze omgevingen in de loop van het jaar iets hoger zijn dan de waarden die tot nu toe in het productdossier zijn opgenomen. Bovendien is het gebruik van kelders en grotten erg typisch voor de zuivelindustrie en niet exclusief voor de productie van „Pecorino Toscano”. De mogelijkheid om dergelijke omgevingen te gebruiken, verhoogt de potentiële aantrekkingskracht van het product alsook de energie-efficiëntie.

Etikettering

Het merkteken dat op de etiketten moet worden aangebracht, wordt gewijzigd zodat de naam „Pecorino Toscano” beter opvalt op het eigenlijke logo.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen([3])

„PECORINO TOSCANO”

EG-nummer: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Pecorino Toscano”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3. Kazen

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Pecorino Toscano” is een zachte [„Pecorino Toscano tenero”] of halfharde [„Pecorino Toscano stagionato”] kaas die wordt bereid met in het productiegebied verkregen volle schapenmelk. De kaas heeft een karakteristieke consistentie en heeft een korte of lange rijpingstijd, afhankelijk van het feit of hij als tafelkaas of geraspt wordt gebruikt. De kaas heeft een ronde vorm met een vlakke onder- en bovenkant en een enigszins bolle zijkant. De doorsnede van de onder- en bovenkant meet 15 tot 22 cm en de zijkant is 7 tot 11 cm hoog. Het gewicht bedraagt 0,75 tot 3,50 kg. „Pecorino Toscano” mag worden geproduceerd in andere vormen dan de ronde vorm, maar alleen indien de kaas is bestemd om te worden voorverpakt (in sneetjes, blokjes of als geraspte kaas). Het vetgehalte op de droge stof is ten minste 40% voor de halfharde kazen en ten minste 45% voor de zachte kazen. De korst is geel in verschillende tinten. De kleur van de korst kan worden beïnvloed door de eventuele behandelingen die het product heeft ondergaan. De kleur van de kaasmassa van zachte kazen is wit met een licht strogele nuance terwijl die van de halfharde kazen licht strogeel tot strogeel is. De kaasmassa heeft een compacte structuur, is moeilijk te snijden wanneer de kaas halfhard is en heeft eventueel zeer kleine,

niet regelmatig verspreide ogen. De smaak is delicaat, uitgesproken en karakteristiek voor het bijzondere productieprocedé. De rijpingsperiode is ten minste 20 dagen voor de zachte kaassoort en mag niet minder dan vier maanden bedragen voor de halfharde soort.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Pecorino Toscano” wordt bereid met volle schapenmelk van het in het productdossier bedoelde oorsprongsgebied. De melk mag rauw worden gebruikt of een warmtebehandeling, met inbegrip van pasteurisatie, ondergaan. Alleen autochtone culturen van melkzuurbacteriën uit de stamcollectie zijn toegestaan.

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Het basisvoer voor de schapen dient te bestaan uit verse of gedroogde voedergewassen die afkomstig zijn van natuurlijke graasweiden in het oorsprongsgebied. Het voer mag eventueel worden aangevuld met hooi en krachtvoer.

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen in de productie van de melk en van „Pecorino Toscano” moeten plaatsvinden in het oorsprongsgebied tot de kaas zijn verhandelbaar rijpingsniveau heeft bereikt, na 20 dagen voor „Pecorino Toscano tenero” en na vier maanden voor „Pecorino Toscano stagionato”.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

„Pecorino Toscano” kan op de markt worden gebracht in zijn geheel, in porties afgesneden van het kaaswiel of geraspt.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Op elk wiel „Pecorino Toscano” moet het merkteken van de BOB worden aangebracht. Het merkteken wordt met inkt aangebracht op „Pecorino Toscano tenero” en ingebrand op „Pecorino Toscano stagionato”. Het logo bestaat uit het opschrift „Pecorino Toscano DOP”, een gestileerde afbeelding van een P en een T, evenals het identificatienummer van de kaasmakerij/het rijpingsbedrijf of het erkende verpakkingsbedrijf in het oorsprongsgebied. Als het verpakkingsbedrijf niet actief is in het oorsprongsgebied, moet het nummer de kaasmakerij of het rijpingsbedrijf identificeren.



Op de kaaswielen, stukken kaas, sneetjes of verpakkingen met geraspte kaas wordt een etiket aangebracht met het opschrift „Pecorino Toscano DOP” of „Pecorino Toscano DOP stagionato” (gerijpte Pecorino Toscano BOB). Dit opschrift moet meer opvallen dan de andere vermeldingen op het etiket, zowel door de grootte als door het lettertype en de plaatsing. In overeenstemming met artikel 5 van het productdossier moet het merkteken een of meer keren met een diameter van ten minste 15 mm in kleur worden aangebracht.





4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van de „Pecorino Toscano” BOB omvat het hele grondgebied van de regio Toscane, het hele grondgebied van de gemeenten Allerona en Castiglione del Lago, die tot de regio Umbrië behoren en het hele grondgebied van de gemeenten Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena en Capodimonte in de regio Lazio.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Wat de natuurlijke factoren betreft, wordt gewezen op de bijzondere kenmerken van de streken waarin de schapen, met een bijna uitsluitend vrije weidegang, worden gehouden op natuurlijke graasweiden met in het wild groeiende gewassen waaraan de voor de kaasbereiding gebruikte melk haar bijzondere kwalitatieve eigenschappen ontleent.
Ten aanzien van de menselijke factoren is het vermeldenswaardig dat, afgezien van de historisch aangetoonde economische belangen, de betrokken veehouderijen zich in sociologisch opzicht onderscheiden doordat zij gebruikmaken van zogenoemde marginale gebieden waarvan de natuurlijke hulpbronnen anders onbenut zouden blijven en geleidelijk aan zouden verschralen.
Samen met de productiemethode die – gaande van de verwerkingstemperatuur tot de rijpingsmethode – alle kwaliteiten van de schapenmelk recht doet, geven de houderijmethode en de in het wild groeiende en geteelde planten die het basisvoer van de dieren uitmaken, de melk en het eindproduct de bijzondere kenmerken waardoor „Pecorino Toscano” altijd al het predicaat „mild” heeft gekregen.

5.2. Specificiteit van het product

Gele korst.
De smaak is mild, nooit sterk of scherp.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De geschiedenis van pecorinokaas gaat ver terug: uit talrijke historische bronnen blijkt dat hij zijn oorsprong vindt in de tijd van de Etrusken. In de loop van de eeuwen is het product verspreid in het gebied met de naam „Maremma”, dat grotendeels in de regio Toscane ligt. Traditioneel werden de kazen aangeduid met de naam van de betreffende plaats van herkomst of met de meer algemene benaming „toscano” (Toscaans). Aangezien de kenmerken van deze kazen vrijwel gelijk waren, is men geleidelijk aan overgegaan tot standaardisering van de productie en tot het gebruik van een benaming die is afgeleid van de historisch en geografisch belangrijkste plaats van herkomst.
De bijzondere kenmerken ontleent „Pecorino Toscano” aan zowel de schapenmelk als de productiemethode. De dieren grazen bijna het hele jaar door op weiden en halen uit de in het wild groeiende en geteelde gewassen de zowel milde als karakteristieke smaken en geuren die eigen zijn aan het klimaat in het oorsprongsgebied. De in hoofdzaak sterke smaak van schapenmelk wordt gemilderd door de aard van het klimaat en de graasweiden, die een positieve invloed hebben op het leven van de dieren en bijgevolg op hun productie. Deze kenmerken worden bewaard tijdens de verwerkingsmethode door dezelfde temperaturen te gebruiken als die van de melk in de uiers van de schapen, het traditionele gebruik van kalfsstremsel, zo weinig mogelijk zout en rijpingstemperaturen die rekening houden met de natuurlijke activiteit van de enzymen. Overeenkomstig de Toscaanse traditie behoudt de kaas, zelfs na een lange rijpingsperiode, die kenmerkende, doch niet overdreven uitgesproken smaak, die mild en nooit scherp is, waardoor „Pecorino Toscano” bij iedereen in de smaak valt.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006[4])
Het ministerie heeft de nationale bezwaarprocedure in gang gezet door de bekendmaking van de wijzigingsaanvraag met betrekking tot „Pecorino Toscano BOB” in het Staatsblad van de Italiaanse Republiek nr. 74 van 29 maart 2014.
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
ofwel
door rechtstreeks de homepage van de site van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Levensmiddelen en Bosbouw (www.politicheagricole.it) te openen, te klikken op „Prodotti DOP IGP” (rechtsboven in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” (links op het scherm) en tot slot op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.



([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12. Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([3]) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012.
([4]) Zie voetnoot 2.